

A Gama



Preparação

Dinâmica
Estática
Estática HD



Lavagem de louça

Máquinas de lavar louça
Sistemas de lavagem



Confecção

N900 - PD700
Snack 600
Máquinas Industriais



Lavandaria



Fornos

Active Plus
FCF



Distribuição

Linha auto serviçoActive
Linha "Fit System"



Equipamentos de frio

Equipamentos de frio



E muito mais

equipamentos
de frio

ZANUSSI

ZANUSSI
PROFESSIONAL

1 LA0 1 P KLEVER&CO. Ph M.A.AUBER
Print Art: Gráfica Clemme 3000 09/2001
A empresa reserva-se o direito de alterar as especificações sem aviso prévio.

ZANUSSI
PROFESSIONAL

<http://www.zanussiprofessional.com>



From the Electrolux Group. The world's No.1 choice.

The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.

O Sistema



O catering moderno tem-se desenvolvido graças aos sistemas da **Zanussi Professional**. Cada profissional deste sector reconhece, neste caso, o motor de desenvolvimento que melhorou a vida e aumentou as possibilidades dos profissionais de cozinha. O sistema **Zanussi Professional** é, de facto, um sistema universal, o qual é utilizado em todo o mundo por milhões de pessoas. Dentro deste sistema existem outros sub-sistemas, cada focado na sua específica área. O **sistema equipamentos de frio** é um dos muitos sub-sistemas com uma vasta gama de soluções usando tecnologia actualizada. A gama oferece as melhores e mais compreensivas soluções para o problema crítico de armazenamento e conservação de alimentos.

sistema equipamentos de frio



Armários frigoríficos



Bancadas frigoríficas



Abatedores de temperatura

Construídos usando sómente materiais e componentes de alta qualidade, **os equipamentos de frio Zanussi Professional** asseguram total segurança alimentar aos consumidores e permitem aos utilizadores uma considerável redução de custos de energia e preparação racional. O painel electrónico de controle Active, em todos os aparelhos PTE, providenciam uma perfeita conservação dos alimentos: quatro sondas de temperatura localizadas em quatro diferentes locais são controladas pelo painel de controle; mesmo que uma das sondas se avarie a temperatura óptima de conservação é mantida. Graças a este novo e fácil painel de controle e ao fácil acesso aos principais componentes funcionais, a manutenção e limpeza são fáceis e rápidas.

Armários frigoríficos

A gama de armários frigoríficos **Zanussi Profissional**, tem versões de temperatura positiva e negativa e de conservação de congelados, assim como modelos especialmente desenhados para vinho e peixe. Estes modelos estão disponíveis em diferentes especificações e capacidades, de 400 litros a 1400 litros em adição, a gama inclui alguns armários frigoríficos para entrada de carros (roll in), e entrada pela frente e saída por trás (roll-through). O excelente sistema de refrigeração assegura uma temperatura uniforme nos armários e garante uma perfeita qualidade de armazenamento dos alimentos.

A GAMA DE ARMÁRIOS FRIGORÍFICOS INCLUI:
Série Active PTE: Armários frigoríficos de refrigeração e conservação de congelados de 650-1400 litros disponíveis para grelhas GN 2/1, todos em aço inox AISI 304

Série PT3: Armários frigoríficos de refrigeração e conservação de congelados de 650-1400 litros disponíveis para grelhas GN 2/1, todos em aço inox AISI 304

Série PTS: Armários frigoríficos de refrigeração e conservação de congelados de 550-1200 litros disponíveis para grelhas 530x530 mm, todos em aço inox AISI 430

Série AU: Armários frigoríficos de refrigeração e conservação de congelados de 650-1400 litros disponíveis para grelhas GN 2/1, todos em aço inox AISI 304

Série AG: Armários frigoríficos de refrigeração e conservação de congelados de 600-1300 litros disponíveis para grelhas GN 2/1, estrutura interna em políestireno termoformado, estrutura externa em aço inox AISI 430

Série AG I: Armários frigoríficos de refrigeração e conservação de congelados disponíveis para grelhas de 600x400 mm, estrutura interna em políestireno termoformado, estrutura externa em aço inox AISI 430 e pintada de branco

Armários frigoríficos ROLL-IN e ROLL-THROUGH disponíveis para carros, todos em aço inox AISI 304

Panel de controle
PT3 e PTS.



Além disso, a utilização racional do espaço interior dos armários frigoríficos, garante uma grande área de armazenamento disponível para recipientes GN 2/1, grelhas com 530x650 ou 600x400 mm de acordo com as dimensões do modelo. Todos utilizam refrigerantes amigos do ambiente, R134a (refrigeradores) e R404a (congeladores), além de espuma poliuretano expandida de alta densidade com injeção de gás ciclopentano de baixa energia, que garante excepcional longevidade ao isolamento e notáveis economias de custos de energia. Elevados níveis de higiene e fácil limpeza são assegurados pelos cantos interiores arredondados e superfícies lisas. Todos os modelos são equipados com portas de fecho automático e iluminação interior como standard.



Equipamentos de frio

Os armários frigoríficos Active PTE estão equipados com um dispositivo electrónico que monitoriza a temperatura as 24 horas do dia, detectando temperaturas elevadas na câmara dando o alarme (um sinal sonoro e luz espiã) e regista a temperatura quando ela excede os limites críticos, por outro lado o painel electrónico garante a segurança dos alimentos em qualquer condição, mesmo quando uma das sondas se avaria. Quando uma das sondas se avaria, o alarme aparece no mostrador e mais importante, o armário frigorífico continua a trabalhar tendo em consideração o funcionamento das últimas 24 horas, mantendo em perfeitas condições as temperaturas dos alimentos. Os armários frigoríficos podem funcionar em ambiente tropical (+43 ° C).



Os armários frigoríficos PT3 e PTS estão disponíveis com portas opacas ou em cristal, com uma ou duas temperaturas de armazenamento, com câmaras dedicadas. O painel de controlo permite um fácil e preciso ajustamento dos níveis de humidade e temperatura no interior da câmara. O sistema de refrigeração consiste numa simples unidade (compressor, condensador, e evaporador), o qual é de fácil acesso levantando o painel frontal. O descongelamento e a evaporação da água descongelada é completamente automática. Os armários frigoríficos podem funcionar em ambiente tropical (+43 ° C.)

Uma ferramenta adicional de fácil uso é a selecção da categoria dos alimentos: a possibilidade de escolher a temperatura e humidade óptima de um alimento específico. Nos armários frigoríficos Active PTE há uma série de pré ajustamentos de temperatura e humidade para a maior parte dos alimentos para evitar escolhas erradas e melhorar a actividade diária. De qualquer forma é sempre possível fazer ajustamentos manualmente. Sistema de economia de custos de energia na descongelação dos armários frigoríficos Active PTE. Com o sistema tradicional ambos, numero e duração dos ciclos de descongelação são fixos, com ou sem o evaporador estar coberto de gelo. Graças a este sistema de economia de energia na descongelação, o ciclo de descongelação só começa quando o evaporador está coberto de gelo portanto assegurando melhor e mais uniforme temperatura interior pois o evaporador trabalha sempre nas melhores condições.

Os armários frigoríficos da gama AU são fornecidas com temperatura positiva, negativa e de conservação de congelados e na versão duas temperaturas com portas opacas. O painel de controlo permite um fácil e preciso ajustamento da temperatura no interior da câmara. O sistema de ar forçado ventilado assegura uma uniformidade de temperatura no interior da câmara. A descongelação é completamente automática nos modelos em aço inox AISI 304 e manual nos modelos em AISI 430. Os armários frigoríficos podem funcionar em ambiente tropical (+43 ° C.)



Os armários frigoríficos da gama AG são fornecidas com temperatura positiva, negativa e de conservação de congelados. O painel de controlo tem mostrador de temperatura e termostato mecânico. Modelos específicos para peixe e vinho estão disponíveis na gama dos 400 litros. A descongelação é completamente automática nos modelos de temperatura negativa e manual nos modelos de temperatura positiva.



Os modelos Roll-in e Roll-through são a solução ideal para o armazenamento de qualquer tipo de alimento. Estes aparelhos são a resposta rápida e prática de armazenamento de carros com alimentos. Têm um painel de controlo muito simples e possuem descongelação e evaporação da água de descongelação automática. Os armários frigoríficos podem funcionar em ambiente tropical (+43 ° C.)



Fácil acesso a todos os componentes.

Bancadas frigoríficas

As bancadas frigoríficas da **Zanussi Professional** têm a dupla função de plano de trabalho e bancada frigorífica. Esta versatilidade permite notáveis reduções de espaço oferecendo simultaneamente soluções modulares e funcionais para os requisitos das cozinhas. Superfícies lisas e cantos arredondados garantem a perfeita limpeza. Em todos os modelos a unidade de frio é montada num sistema de corredeiras para facilitar a limpeza e a manutenção.

As portas das bancadas frigoríficas são reversíveis e fecho automático com gavetas totalmente removíveis em corredeiras perfuradas para melhorar a ventilação e fabricadas em aço inox AISI 304. Todas com pegas ergonómicas embutidas. Estas bancadas estão preparadas para trabalhar em climas tropicais assegurando mesmo em condições extremas elevadas performances. A espuma expandida de alta densidade, com injeção de ciclopentano, garante um isolamento excepcional e notáveis economias de energia.

A GAMA DE BANCADAS FRIGORÍFICAS INCLUI:
Série PTE: bancadas com 2,3-4 compartimentos refrigerados e de conservação de congelados com portas adequadas a grelhas GN 1/1, tudo em aço inox AISI 304

Série PT3: bancadas com 2,3-4 compartimentos refrigerados e de conservação de congelados com portas ou gavetas adequadas a grelhas GN 1/1, tudo em aço inox AISI 304

Série AG: bancadas com 2,3-4 compartimentos refrigerados e de conservação de congelados com portas ou gavetas adequadas a grelhas GN 1/1, estrutura interna em polistireno termoformado, estrutura externa em aço inox AISI 304

Série PT3: bancadas/saladete com 2-3 compartimentos refrigerados com portas adequadas a grelhas GN 1/1 e containers GN 1/3 na cuba do tampo, tudo em aço inox AISI 304

Saladete: saladete com 2 compartimentos com portas adequadas a grelhas GN 1/1 e containers GN 1/3 na cuba do tampo, estrutura e portas em aço inox AISI 304, com estrutura exterior em aço inox AISI 430

Fácil remoção de grelha e suporte.



Bancadas frigoríficas

As bancadas frigoríficas Active PTE estão equipadas com um dispositivo electrónico que monitoriza a temperatura as 24 horas do dia, detectando temperaturas elevadas na câmara dando o alarme (um sinal sonoro e luz espial) e regista a temperatura quando ela excede os limites críticos, por outro lado o painel electrónico garante a segurança dos alimentos em qualquer condição, mesmo quando uma das 4 sondas se avaria. Quando uma das 4 sondas se avaria, o alarme aparece no mostrador e mais importante, a bancada frigorífica continua a trabalhar tendo em consideração o funcionamento das últimas 24 horas, mantendo em perfeitas condições as temperaturas dos alimentos.



Painel de controle Active.

Sistema de economia de energia na descongelação das bancadas frigoríficas Active PTE. Com o sistema tradicional ambos, número e duração dos ciclos de descongelação são fixos, com ou sem o evaporador estar coberto de gelo. Graças a este sistema de economia de energia na descongelação, o ciclo de descongelação só começa quando o evaporador está coberto de gelo portanto assegurando o melhor e mais uniforme temperatura interior pois o evaporador trabalha sempre nas melhores condições.



Os tampos de todas as bancadas frigoríficas PT e saladetes, ambas PTE e PT3, têm uma altura de 50 mm e são de fácil remoção ou substituição. A saladete é equipada com um suporte para containers e uma placa plástica não tóxica. A estrutura suporte da grelha é completamente removível e fabricada em aço inox AISI 304 e a base é prensada com dreno para facilitar a limpeza da câmara. A posição central da unidade de refrigeração permite a perfeita circulação do ar nos diferentes compartimentos e uniformidade de temperatura.



A temperatura da saladete de +2 °C. a +12 °C. oferece uma excelente flexibilidade de utilização em ordem aos requisitos da organização das cozinhas modernas. A saladete é equipada com 9 suportes de containers horizontais e uma placa plástica não tóxica. O sistema de refrigeração com evaporador escondido garante a não existência de problemas com a corrosão, mais higiene e espaço maximizado.



Placa plástica não tóxica.



Gavetas com puxador embutido.

Nas bancadas frigoríficas da série AU o evaporador está integrado no painel posterior e portanto permite um máximo de utilização de espaço da câmara e elimina qualquer problema de corrosão e de avaria. A descongelação é automática com termostato que corta automaticamente em intervalos pré estabelecidos. A água de evaporação é automaticamente evaporada por intermédio de um sistema de economia de energia de gás quente. O furo de drenagem da água evaporada é separado do furo de drenagem da câmara.

Abatedores de Temperatura

Gracias aos abatedores de temperatura da **Zanussi Professional** a gestão económica foi melhorada: de facto é possível preparar e cozinhar grandes quantidades de alimentos a qualquer hora reduzindo francamente a mão de obra e o consumo de energia. Eles garantem a segurança alimentar pela preservação de todas as características organolépticas e físicas originais de qualquer tipo de alimento. Através do abatimento de temperatura é possível conservar os alimentos num armário frigorífico normal a temperaturas cerca de +3 °C, por 5 ou 6 dias de acordo com as normas de higiene e sem perda de gosto ou valor nutricional. Usando o abatedor de temperatura/congelação os alimentos podem ser conservados num armário frigorífico comercial à temperatura de -20 °C., por um período de 2 a 12 meses (dependendo do tipo de alimento) uma vez mais sem perda de qualquer das suas características. Completamente construídos em aço inox AISI 304 os abatedores de temperatura têm os cantos interiores arredondados e a base em forma de diamante para fácil drenagem e limpeza.

O painel electrónico é muito fácil de utilizar e dá a possibilidade de escolher diferentes ciclos de abatimento. Forte (hard) temperatura do ar -20 ° C.) para peças grandes, fraco (soft) temperatura do ar -5 ° C.) para produtos delicados e choque de congelação (temperatura do ar -35 ° C.).

O ciclo de abatimento é controlado quer pelo ajuste de tempo ou automaticamente pela sonda electrónica.

Um alarme sonoro começa no fim de cada ciclo o qual termina aos +3°C. no abatedor da temperatura/refrigerador e nos -18°C. Com o novo sistema de ar não aparece gelo nem as superfícies dos alimentos ficam secas.

Os abatedores de temperatura são equipados com portas reversíveis e pega embutida na porta; a junta de vedação magnética garante um fecho perfeito e o micro interruptor da porta pára a ventoinha quando a porta está aberta. Todos os modelos estão desenvolvidos de acordo com as regras da NF*.

A GAMA DE ABATEDORES DE TEMPERATURA INCLUI:

Abatedores de temperatura/refrigeradores disponíveis com diferentes capacidades de 10 kg a 180 kg para utilização de containers GN

Abatedores de temperatura/congeladores disponíveis com diferentes capacidades de 10 kg a 180 kg para utilização de containers GN



Detalle da pega embutida na porta.



*NF HYGIENE ALIMENTAIRE certifying authority: AFNOR CERTIFICATION 11, Avenue Francis de Pressense - 93571 Saint-Denis - La Plaine Cedex - France conformity with regulation NFO31 certified guaranteees: fitness for cleaning, thermal performance.

Abatedores Active/refrigeradores e Abatedores Active/congeladores

ZANUSSI
PROFESSIONAL



Conformidade HACCP
Os abatedores de temperatura Active refrigeradores e de congelação durante o abate de temperatura monitorizam e documentam a segurança microbiológica de acordo com o HACCP do processo de abate de uma forma muito fácil, a luz espia e a cor do olho indica a situação do processo. Luz vermelha: as condições de segurança ainda não foram atingidas, luz verde: o processo de segurança foi atingido. O painel de controle garante a segurança e o ajuste dos parâmetros do processo. Todos os modelos Active têm uma memória de armazenamento até 99 eventos HACCP, registando qualquer anormalidade que ocorra durante o processo. Podem ser impressas numa impressora especial.

Programação

Em adição aos parâmetros pré fixos, (regulamentos UK e NF) o utilizador final pode programar e memorizar ciclos de abate. Até 6 programas diferentes podem ser armazenados no abatedor/refrigerador Active e até 10 programas no abatedor/congelador Active.

Controle electrónico

Reconhecimento automático da sonda no produto ou modo tempo, isto significa mesmo que a sonda não esteja inserida correctamente, a segurança biológica do processo é automaticamente garantida.

Economia de energia na descongelação

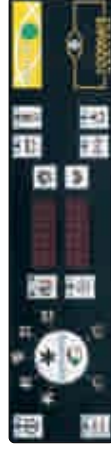
O controle electrónico da descongelação, assegura que o processo de descongelação só é activado quando necessário e só pelo tempo necessário. Condições excelentes de operação são sempre garantidas, resultando em significativa poupança de energia e, portanto economia de dinheiro.

Três sondas de temperatura

Os abatedores Active estão também disponíveis com três sondas de temperatura (a pedido) para garantir um controlo preciso e segurança do processo mesmo quando trabalham com diferentes e delicados alimentos ao mesmo tempo.

Construção isenta de CFC e HCFC

Sómente líquidos refrigerantes não poluentes e materiais 100 % isentos de CFC e HCFC são usados.



Painel de controle Active.

Abatedores de temperatura



Abatedor de temperatura /congelação.

Forno misto Active GN 1/1 compatível com

Abatedor de temperatura Active.



Sonda de temperatura.

Fácil abertura.

Câmaras frigoríficas

A **Zanussi Profissional** apresenta uma completa e flexível gama de câmaras frigoríficas ideais para armazenamento e conservação de alimentos pericíveis em adição aos congelados e refrigerados. A característica fundamental das câmaras frigoríficas é a sua funcionalidade: o seu grande espaço interior juntamente com a possibilidade de expansão criada pela construção modular a qual assegura que a câmara frigorífica básica pode ser estendida quando for necessário (modelos classic sómente). Todos os modelos podem ser ligados a unidade refrigeradora instalada directamente na parede da câmara ou colocada à distância. A disponibilidade da unidade condensadora à distância é particularmente utilizada quando o ambiente envolvendo as câmaras é crítico no que respeita à temperatura ambiente, ventilação ou problemas de espaço. O novo sistema de montagem garante uma perda mínima de temperatura graças ao novo fecho rápido o qual permite um perfeito alinhamento dos painéis. Os fechos são feitos de material altamente resistente e que garantem um perfeito aperto de todos os componentes que podem ser facilmente desmontados e montados.

Os painéis são revestidos a chapa metálica com revestimento plástico não tóxico e isolamento poliuretano. Sem CFC e HCFC (60 mm de espessura nos modelos positivos e 100 mm nos modelos negativos classic superior), cantos interiores e exteriores arredondados facilitam as operações de limpeza. O chão em chapa galvanizada coberta com uma pintura plástica não abrasiva e não escorregadia é de uma segurança extrema.

As dobradiças direitas (a pedido podem ser esquerdas) são fabricadas com perfis lisos redondos e com carne de elevação, porta com fecho magnético estanque, juntas e grande isolamento para economia de energia e custos de operação. Como opção micro interruptor que desliga automaticamente a iluminação interior e a ventoinha. O sistema refrigerante tropicalizado foi desenhado para operar com eficiência em temperaturas extremamente elevadas (até 43 ° C.).

A GAMA DE CÂMARAS FRIGORÍFICAS INCLUI:

Modelos CLASSIC SUPERIOR em versão negativa e congeladora com unidade refrigeradora incorporada ou à distância. Estes modelos podem ser montados de acordo com qualquer necessidade

Modelos CLASSIC em versão negativa e congeladora com unidade refrigeradora incorporada ou à distância



Os produtores de gelo da **Zanussi Profissional** são na sua múltipla gama, produtores de cubos de gelo e de flocos, e a solução mais indicada para bares, pubs, restaurantes, hotéis, instituições de saúde. Elevadas produções, materiais de elevada qualidade e economia de espaço são as principais características da gama.

Todos os modelos estão disponíveis com refrigeração a ar ou a água nas suas diferentes capacidades de produção. O sistema de produção de gelo (camadas pulverizadas) garante cubos de gelo compactos higiénicamente puros que resistem à fusão. Os pulverizadores são fáceis de desmontar para limpeza, permitem um escoamento simples e eliminam a formação de pedra cálcica. Materiais de grande qualidade (porta plástica basculante na frente, laterais em aço inox AISI 304), processo tecnológico e sofisticado produto garantem longa duração e fiabilidade.



A GAMA DOS PRODUTORES DE GELO INCLUI:

Produtores de cubos de gelo com a capacidade de 24 a 235 kgs/dia

Produtores de flocos com a capacidade de 94 a 285 kgs/dia

